

3.3. INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

HELIOS

Empresa líder en España en la producción de mermeladas que elabora también conservas de frutas, salsas, frutas en almíbar y confitadas y otros dulces.



| | |
|---------------------------------|---|
| Localización: | Ctra. Salamanca, 44, Arroyo, Valladolid |
| Año de constitución: | 1964 |
| Nº de empleados: | 156 |
| Producción anual: | 34.200.000 kg/año |
| Sector de Actividad: | Agroalimentario |
| Mercado en el que opera: | Internacional |
| Presidente o Director: | Julio Pérez Ruiz |
| Página Web: | http://heliosesvida.es/ |

BUENA PRÁCTICA de I+D para la valorización de residuos de fruta y para el desarrollo de aditivos naturales

| | |
|--|---|
| Objetivo: | Revalorizar residuos vegetales del procesamiento de frutas. Y desarrollar aditivos naturales con valor nutritivo y organoléptico para su uso en productos alimentarios. |
| Actividad desarrollada: | <p>Helios es una empresa de larga tradición en Valladolid dedicada a la fabricación y envasado de mermeladas y confituras, además de otras conservas de origen vegetal (tomate frito, encurtidos, frutas en almíbar, miel, etc).</p> <p>Entre sus proyectos de innovación, su departamento de I+D+I está participando en un proyecto europeo para el desarrollo de un método de extracción de los compuestos funcionales contenidos en los restos de frutas, con el fin de que puedan ser utilizados como aditivos naturales o aprovechados para otros usos alimentarios.</p> <p>El interés de la extracción de los restos de fruta de componentes como la vitamina C no sólo radica en sus propiedades (antioxidantes en este caso), sino también en los usos posteriores que éstos pueden tener como colorantes y aditivos naturales para otros productos alimenticios.</p> <p>La utilización de aditivos naturales evita el uso de otros aditivos químicos en los alimentos, mejorando la calidad de su composición.</p> <p>Al mismo tiempo, el proyecto persigue aumentar el valor añadido de los residuos de la fruta (como su piel o sus semillas) a los que se les puede dar una segunda vida.</p> |
| Recursos invertidos: | <p>-Investigación sobre composición de las materias primas, análisis y procesos de extracción en laboratorio.</p> <p>-Personal cualificado en I+D.</p> |
| Impacto esperado: | -Reutilización de residuos y composición de alimentos con menos aditivos químicos. |
| Otras buenas prácticas de la empresa: | <p>-Simbiosis empresarial para la reutilización de residuos de la fábrica (huesos de fruta, envases, cartón, madera, etc.).</p> <p>-Disminución en los productos del uso de ingredientes considerados perjudiciales para la salud.</p> <p>-Desarrollo de nuevos productos verdes, saludables o naturales.</p> <p>-Reducción del consumo de agua y energía (cogeneración del 80% de la energía consumida) y de residuos peligrosos en el proceso productivo.</p> |
| Palabras clave: | <i>I+D+I, revalorización de residuos, aditivos naturales, valor nutricional y organoléptico</i> |